

Good" dal 15 al 19 ottobre 2015 I edizione di GOOD Workshop internazionale B2B dedicato al Turismo Enogastronomico- è stata presentata oggi a Bologna 29 Luglio nella sala stampa della Giunta Regionale Emilia Romagna

Nella foto (ph © Giorgio Salvatori) da sinistra a destra Enzo Malanca (presidente ALMA Scuola Internazionale di Cucina Italiana), Cristiano Casa (assessore al Turismo del Comune di Parma)

Andrea Zanlari (Presidente Camera di Commercio di Parma), Simona Caselli (Assessore al Agricoltura Regione Emilia Romagna) Andrea Corsini (Assessore al Turismo e commercio Regione Emilia Romagna), Tommaso Rotella (assessore al Turismo del comune di Modena) Emanuele Burioni (Direttore APT Servizi Emilia Romagna)

Good: da tutto il mondo alla scoperta dell'Emilia Romagna del gusto

Dal 15 al 19 ottobre si terrà la prima edizione di Good, Workshop Internazionale B2B dedicato al Turismo Enogastronomico – Attesi 50 tour operator specializzati in food & wine tourism da Giappone, Cina, Emirati Arabi, Australia, Usa e Canada, e da tutta Europa – In programma un'intera giornata di workshop con seller da tutta Italia e quattro educational tour alla scoperta delle eccellenze enogastronomiche emiliano romagnole, da Piacenza a Cattolica – Conclusione al Museo Enzo Ferrari di Modena con serata per i tour operator – Due stranieri su tre considerano la cultura e il cibo la principale motivazione del viaggio in Italia: 24 i miliardi di euro spesi nel nostro Paese dai turisti italiani e stranieri in ristorazione

In Emilia Romagna, sempre più riconosciuta anche dai media stranieri, da Forbes a The Guardian, come la regina mondiale della buona tavola italiana, nasce un nuovo appuntamento internazionale dedicato espressamente al trade specializzato in turismo enogastronomico.

E' **Good**, workshop ospitato dal 15 al 19 ottobre a Colorno (PR) -località celebre per la splendida Reggia- nella sede della prestigiosa Scuola Internazionale di Cucina ALMA e promosso da Apt Servizi Emilia Romagna (in collaborazione con Assessorato Regionale all'Agricoltura, Unioncamere Emilia-Romagna, Alma Colorno, Comune di Modena, Comune di Parma, Unioni e Club di Prodotto dell'Emilia Romagna), con l'organizzazione tecnica di Tourist Trend (<http://www.gooditalyworkshop.it/>).

Il Workshop accoglierà oltre cinquanta tour operator interessati a wine & food tourism provenienti da Giappone, Cina, Emirati Arabi, Australia, Usa e Canada, e da tutta Europa, di cui il 65% specializzato nella programmazione di viaggi a tema enogastronomico, il 20% attivo nel settore incentive e lusso e il 15% costituito da operatori che organizzano viaggi culturali in Italia con spiccata vocazione all'enogastronomia tipica.

I tour operator prenderanno parte ad un vero e proprio workshop di incontro tra domanda e offerta venerdì 16 ottobre, con incontri su appuntamento (la mattina) e liberi (nel pomeriggio) con circa 150 seller (operatori incoming, consorzi, club di prodotto, produttori con ospitalità, Sistemi Turistici Locali) da tutta Italia.

Good rappresenterà anche un'efficace occasione di valorizzazione e promozione dell'offerta di turismo enogastronomico dell'Emilia-Romagna.

L'evento si aprirà ufficialmente, la sera di venerdì 16 ottobre, con tutti gli operatori, buyer e seller, ospiti di una "serata stellata" organizzata all'Antica Corte Pallavicina di Polesine Parmense con i piatti proposti dai cuochi di "Chef to Chef Emilia-Romagna". Sabato 17 e domenica 18 ottobre i T.O. parteciperanno a quattro educational tour alla scoperta delle eccellenze della Regione, tra tappe con degustazioni in caseifici, acetaie, cantine, corsi e laboratori culinari, nonché visite ai centri storici di alcune delle più belle città d'arte dell'Emilia-Romagna. Domenica 18 ottobre, Good si concluderà con una cena di gala ospitata nella suggestiva cornice del MEF, il Museo Enzo Ferrari di Modena.

Secondo Coldiretti due stranieri su tre considerano la cultura e il cibo la principale motivazione del viaggio in Italia: ammonta complessivamente a 24 miliardi di euro la spesa nel nostro Paese dei turisti italiani e stranieri in ristorazione, con i prodotti enogastronomici sempre più acquistati come souvenir di viaggio.

«La nascita di Good –sottolinea Andrea Corsini, Assessore Regionale al Turismo- costituisce un importante tassello della strategia con cui vogliamo rendere l'offerta di turismo food & wine della Regione sempre più attraente e competitiva sui mercati internazionali. Da anni l'enogastronomia è divenuta una forte motivazione di viaggio per i turisti gourmand di tutto il mondo e l'Emilia-Romagna con il suo patrimonio di prodotti tipici, osterie e ristoranti stellati, aziende agroalimentari e centri di cultura enogastronomica concorre a diventare la meta ideale di una vacanza all'insegna del gusto e del turismo d'esperienza».

«Se crescono i turisti che scoprono e apprezzano i nostri prodotti – dichiara Simona Caselli, Assessore Regionale all'Agricoltura - aumentano anche il rispetto, la salvaguardia e la valorizzazione di quel patrimonio unico di tradizioni manifatturiere, tenace imprenditorialità, valori contadini, ma anche innovazione tecnologica e alti standard di qualità, che la realtà agroalimentare dell'Emilia Romagna può vantare senza rivali a livello mondiale. Grazie ad iniziative come Good il turismo diventa cultura del territorio, dei suoi prodotti e della sua cucina, contro le contraffazioni e a favore di quell'alta qualità della vita che da sempre contraddistingue la nostra terra».

«L'Emilia-Romagna – conclude Andrea Zanlari, Presidente della Camera di Commercio di Parma - è considerata sempre più meta del turista gourmand in cerca di tradizione, genuinità e processi produttivi che si rinnovano pur non tradendo l'antica origine. L'enogastronomia si sta sempre più trasformando in motivazione stessa di vacanza e la biodiversità che in questa regione è molto sviluppata, fa grande attrattività. Unioncamere e Camere di commercio dell'Emilia-Romagna hanno consolidato da anni, con il progetto Deliziando, una partnership con l'Assessorato all'Agricoltura della Regione per la promozione delle eccellenze enogastronomiche. Su questa base, in collaborazione con APT Servizi e poi anche Enoteca Regionale, è nata una iniziativa pilota sul turismo eno-gastronomico di qualità, che ha generato specifici pacchetti turistici. Dunque, benvenuta a Good, Borsa del Turismo Enogastronomico che si svolgerà a Colorno, dove ha sede Alma la scuola di cucina di fama e respiro internazionale».

L'Emilia Romagna del gusto in mostra a Good: 4 educational tour

I cinquanta TO accreditati a Good andranno alla scoperta del patrimonio più autentico dei sapori dell'Emilia Romagna -fatto di prodotti, luoghi, ma anche e soprattutto di persone che raccontano sé stesse e il loro territorio - grazie a quattro educational tour di due giorni che si terranno tra sabato 17 e domenica 18 ottobre ed interesseranno il territorio tra Piacenza e Rimini.

Scendendo nel dettaglio, il primo tour farà tappa, nella mattina di sabato 17, in un caseificio parmense, dove i TO potranno scoprire come nasce il **Parmigiano Reggiano** e, dopo averne degustato le diverse stagionature, si trasferiranno nel centro storico di **Parma** per una breve visita dei principali monumenti e il pranzo a base di piatti tipici del territorio. Nel pomeriggio ci si sposterà nel reggiano, per le visite ad

una cantina di **Lambrusco** e ad un'**acetaia**, quindi la tappa finale con pernottamento in una dimora storica del piacentino. Domenica il tour proseguirà con la visita ad un **castello del Ducato di Parma e Piacenza**, la tappa con degustazione in un **salumificio** della zona e il pranzo tipico, prima del trasferimento a Modena per la serata di gala conclusiva. Lunedì, prima del trasferimento all'Aeroporto Marconi di Bologna, visita alla **Casa Museo Pavarotti**, tappa comune a tutti gli educational tour.

Prenderà invece il via sempre sabato 17 dal modenese, con visita ad un'azienda produttrice di Parmigiano, ad un'**acetaia** e ad una cantina di **Lambrusco**, il secondo tour, che nel pomeriggio porterà i TO a **Bologna** per la visita al centro storico e al nuovo **Mercato di Mezzo**, nonché per un breve **corso di pasta sfoglia**. La giornata si concluderà con la cena tipica in un'osteria bolognese. Domenica il tour proseguirà al **Carpigiani Museum** di Anzola dell'Emilia, alla scoperta della storia della celebre azienda bolognese di gelato, per poi spostarsi nell'imolese, a **Dozza**, con la visita all'**Enoteca Regionale dell'Emilia Romagna**, con degustazione guidata dei "nettari" regionali, e pranzo in locale tipico. Infine trasferimento a Modena per la cena al Museo Enzo Ferrari.

Il terzo educational tour partirà sabato 17 da **Ferrara** e dalle sue tradizioni culinarie di matrice ebraica, con la visita al centro storico e pranzo degustazione in locale tipico, per poi spostarsi nella vicina **Comacchio** alla scoperta della regina delle valli, l'**anguilla**. Qui i tour operator faranno una visita della località in "**batana**" (la tipica barca a chiglia piatta) per poi far tappa alla **Manifattura dei Marinati**, bell'esempio di architettura industriale in cui si produceva l'anguilla. La giornata si concluderà a **Ravenna**, con cena a base di cucina romagnola e pernottamento. Domenica, dopo la visita ai mosaici ravennati e una dimostrazione di preparazione della celebre **piadina**, pranzo in un locale del centro e trasferimento a Modena.

Sarà **Casa Artusi di Forlimpopoli** (Fc), il centro di cultura enogastronomica dedicato al primo decodificatore della cucina regionale italiana, Pellegrino Artusi, il punto di partenza del quarto e ultimo educational. I tour operator apprenderanno sabato mattina, direttamente dalle Mariette (le "docenti" che prendono il nome dalla collaboratrice domestica di Artusi) i segreti per realizzare la **pasta sfoglia** e la **piadina** perfette, prima di sedersi a tavola per un pranzo romagnolo tipico. Nel pomeriggio visita ad una cantina vinicola del territorio e trasferimento a **Rimini** per visitarne il centro storico di origine romana prima della cena a base di pesce dell'Adriatico. La domenica tappa nell'entroterra riminese alla scoperta del **Formaggio di Fossa** e dell'**Olio Extravergine d'Oliva**.